

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №43 ДЗЕРЖИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

Россия, 400012, Волгоград, пр. имени Маршала Советского Союза Г.К.Жукова, 84.  
Тел.: (8442) 54-11-47, факс: (8442) 54-11-49 e-mail: [school43@volgadmin.ru](mailto:school43@volgadmin.ru)  
ОКПО 10550061 ИНН/КПП 3443905131/344301001

**ПРИНЯТО**

на Педагогическом совете  
МОУ СШ № 43  
Протокол № 1 от  
«29» августа 2025.

Заместитель директора по УВР  
 Антушева Л.И.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

«30» августа 2025 №15-01-02

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**1. Общие положения**

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в МОУ СШ № 43 разработано в соответствии с

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 № 32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года);
- Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации.

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии**

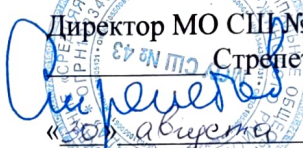
2.1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1. Председатель – представитель администрации образовательной организации.

2.2.2. Члены комиссии:

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор МО СШ № 43  
 Стрелетов А.Г.  
«30» августа 2025г

Введено приказом МОУ СШ № 43  
№152 от 30.09.2025г.

- заместитель директора;
- медицинский работник;
- ответственный за организацию питания;
- заведующий производством.

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

### 3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в предприятия общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена (доставлена).

3.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - к выдаче разрешено.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой и оформляется подписями всех членов комиссии.

### 4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

4.2. Запах пищи определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пищи используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

4.3. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для неё температуре.

4.4. При снятии пробы учитывается:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

4.5. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие), оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная». Результаты оценки готовых блюд ежедневно фиксируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

### 5. Права и ответственность бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия имеет право не допускать блюдо к выдаче при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче

5.2. Бракеражная комиссия допускает выдачу вышеозначенных блюд после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3 Бракеражная комиссия составляет акт на возвращение поставленной продукции в организацию, осуществляющую организацию питания, если продукция недоброкачественная.

5.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за наличием суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд для констатации соблюдения технологического процесса приготовления пищи.

5.5. За качество пищи несут ответственность заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.